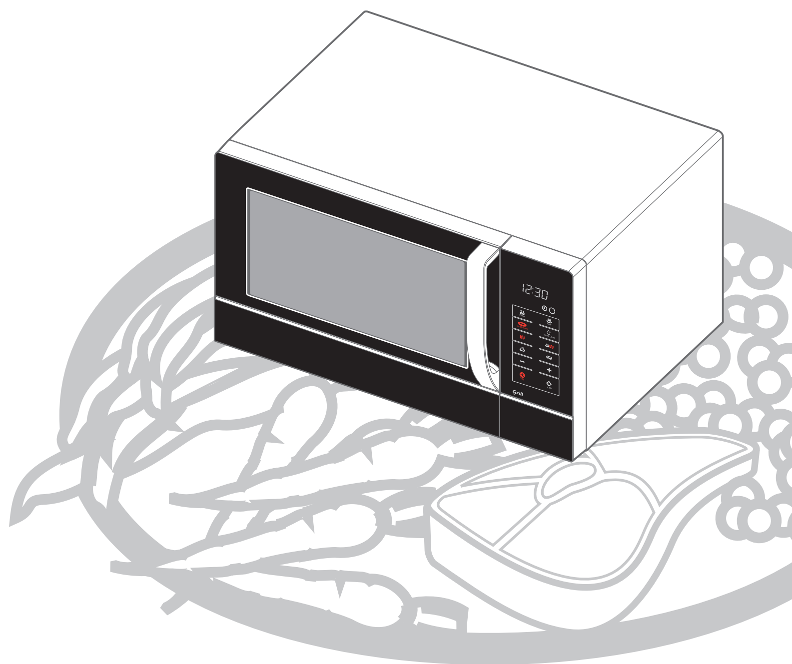
SAMSUNG

# MAGNETRONOVEN

## Gebruiksaanwijzing en kooktips

### GE109M / GE109MST

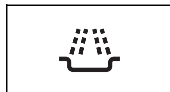





**Codenr.: DE68-03505H**

# Korte aanwijzingen voor direct gebruik

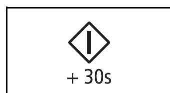
## Als u een gerecht wilt bereiden



1. Zet het gerecht in de oven.
   Selecteer het vermogensniveau door een of meer keren op de toets te drukken.

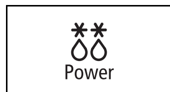


2. Stel de gewenste bereidingstijd in door naar wens op de toetsen (—) en (+) te drukken.




3. Druk op de toets .
   Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

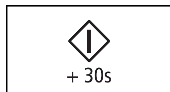
## Als u snel automatisch een gerecht wilt ontdooien




1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
   Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch ontdooien** () te drukken.

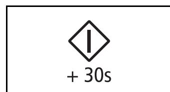


2. Stel het gewicht van het voedsel in door op de toetsen (—) en (+) te drukken.




3. Druk op de toets .

## Als u 30 seconden wilt toevoegen




Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meer keren op de toets **+ 30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.

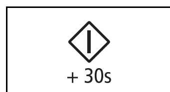
## Als u een gerecht wilt grillen



1. Druk op de toets .

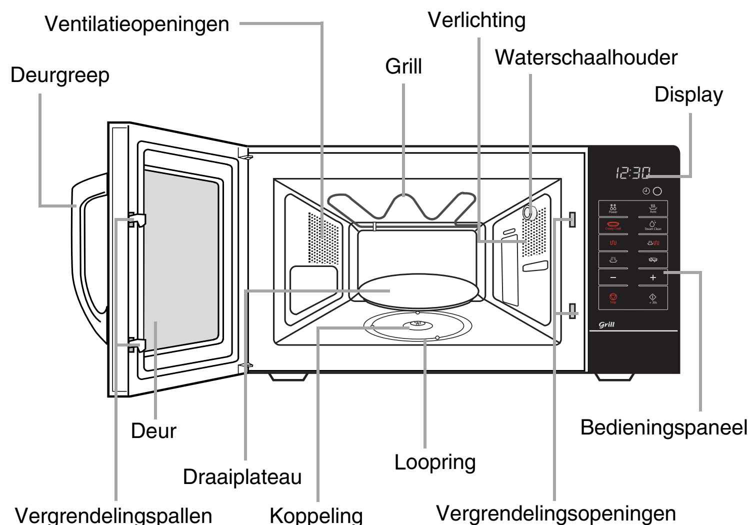


2. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen (—) en (+) te drukken.

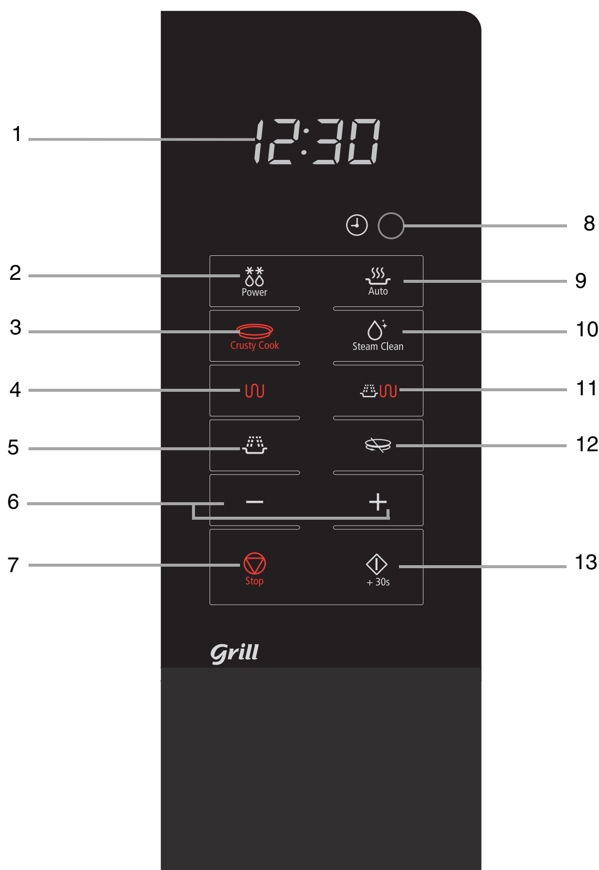



3. Druk op de toets .

# Oven



# Bedieningspaneel

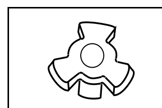



1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. AUTOMATISCH KROKANT BEREIDEN
4. GRILLSTAND
5. NIVEAUSTAND VERMOGEN
6. OMHOOG (+) / OMLAAG (—) (BEREIDINGSTIJD, GEWICHT EN PORTIEGROOTTE)
7. STOPPEN/ANNULEREN
8. KLOK INSTELLEN
9. AUTOMATISCH OPWARMEN
10. STOOMREINIGING
11. COMBISTAND
12. DRAAIPLATEAU AAN/UIT
13. START

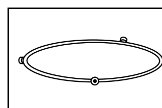
# Accessoires

NL

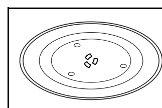
***Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.***



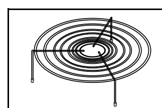
1. **Koppeling**, bevestigd op de motoras, onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



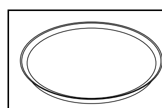
2. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



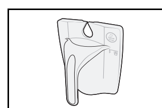
3. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Metalen rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.
   Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.



5. **Bruineerbord**, zie page 11 to 12.
   Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt in de standen automatisch en handmatig krokant bereiden.



6. **Reinigingswaterschaal**, zie page 8.
   Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



Gebruik de magnetron **NOOIT** zonder de loopring en het draaiplateau.

## *Over deze gebruiksaanwijzing*

***U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:***

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Geschikte accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

***In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de vier belangrijkste functies worden uitgelegd:***

- ***Gerechten bereiden***
- ***Automatisch ontdooien van gerechten***
- ***Grillen van gerechten***
- ***Extra bereidingstijd toevoegen***

***Voorin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.***

***In de stapsgewijze aanwijzingen worden twee verschillende symbolen gebruikt.***


**Belangrijk**


**Opmerking**


**Let op**

***Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling***

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

## *Veiligheidsvoorschriften*

***Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.***

***Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.***

***Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.***

- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
  **GEEN** metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort, gebruiken.
  Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.

  Reden: Er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
  De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten of kleren.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
  Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, **ALTIJD** een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
  Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.
  Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
  * De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
  * Afdekken met droog, schoon verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
  **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort, niet verwarmen.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- **NOOIT** de ventilatieopeningen bedekken met textiel of papier. Deze kunnen vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.
  De oven kan oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.
- **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om brandwonden te voorkomen wanneer u een schotel uit de oven haalt.
- **NIET** de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aanraken voordat de oven is afgekoeld..

# Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
  Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden: De hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

- Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

Reden: Dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

- **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
- U mag de magnetronoven niet in een kast plaatsen.

***BELANGRIJK***

- Laat **NOOIT** jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **GEEN** ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur gebruiken. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.

***WAARSCHUWING:***
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

***WAARSCHUWING:***
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

***WAARSCHUWING:***
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

***WAARSCHUWING:***
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

***WAARSCHUWING:***
Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

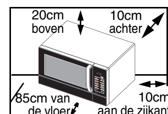
***WAARSCHUWING:***
Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

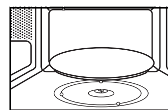
# De magnetronoven installeren

NL

***Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.***




1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.
   Installeer de loopring en het draaiplateau.
   Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.



Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.



De magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

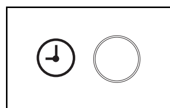
NL

# De klok instellen

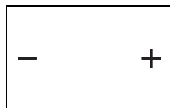
***De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. De tijd kan worden weergegeven in 12-uurs of 24-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:***

- ***Tijdens de installatie van de magnetronoven***
- ***Na een stroomstoring***

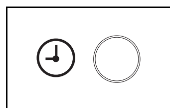
✉ Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



**1.** | **Voor weergave van de tijd in de...** | **Druk op de toets ⏲ ...**
---|---|---
| | 24-uurs notatie | eenmaal indrukken |
| | 12-uurs notatie | tweemaal indrukken |



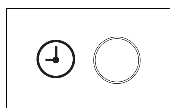
**2.** Druk op de toetsen (—) en (+) om het uur in te stellen.



**3.** Druk op de toets ⏲.



**4.** Druk op de toetsen (—) en (+) om de minuten in te stellen.



**5.** Druk op de toets ⏲.

# Wat te doen in geval van twijfels of problemen

***In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.***

◆ Dit is normaal
- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

◆ De oven start niet na het indrukken van de toets ◇
- Is de deur goed gesloten?

◆ Het gerecht is helemaal niet gaar
- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets ◇ ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

◆ Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar
- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

◆ Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven
- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

◆ De oven stoort de radio of televisie
- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven een storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

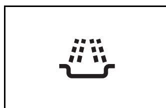
✉ Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, neemt u contact op met de dealer in uw woonplaats of met de serviceafdeling van SAMSUNG.

# Bereiden / Opwarmen

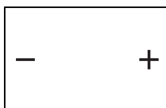
***In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.***

***Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.***

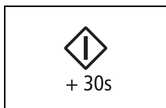
***Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.***



1. Druk op de toets .
   Resultaat: De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt.
   Selecteer het gewenste vermogen door de toets  opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de vermogenstabel.




2. Stel de gewenste bereidingstijd in door naar wens op de toetsen (−) en (+) te drukken.




3. Druk op de toets .
   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
   1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding voltooid is, laat de oven vier geluidssignalen horen.
   2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

 Schakel de magnetronoven **nooit** in terwijl deze leeg is.

 Als u een schotel gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meer keren de toets **+ 30s** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

# Vermogensniveaus

***U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.***

| Vermogensniveau | Uitvoer | |
|---|---|---|
| | MAGNETRONOVEN | Grill |
| HOOG | 900 W | |
| MIDDEL/HOOG | 600 W | |
| MIDDEL | 450 W | |
| MIDDEL/LAAG | 300 W | |
| ONTDOOIEN ( ) | 180 W | |
| LAAG / WARM HOUDEN | 100 W | |
| Grill | - | 1300 W |
| COMBI I ( ) | 600 W | 1300 W |
| COMBI II ( ) | 450 W | 1300 W |
| COMBI III ( ) | 300 W | 1300 W |

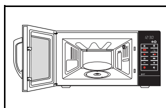
 Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

 Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

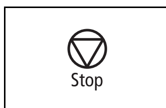
NL

# De bereiding beëindigen

***U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.***



1. Tijdelijk onderbreken:
   Open de deur.
   Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op te drukken.

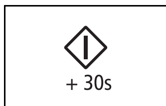



2. Definitief beëindigen:
   Druk op de toets .
   Resultaat: De bereiding wordt beëindigd. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, kunt u op de toets **Annuleren** ( ) drukken.

 U kunt voor u met de bereiding begint alle instellingen eenvoudig annuleren door op **Annuleren** ( ) te drukken.

# De bereidingstijd bijstellen

***U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets + 30s in te drukken.***



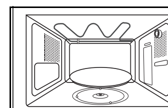

Druk de toets **+ 30s** telkens eenmaal in om 30 seconden toe te voegen.

# Stoomreiniging gebruiken

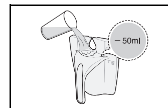
***De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.***

 Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (Kamertemperatuur)

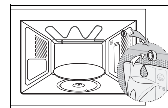
 Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.



1. Open de deur.




2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn.
   (Tot aan de lijn is ongeveer 50 ml.)

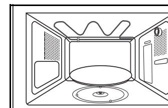


3. Plaats de waterschaal in de bovenste houder aan de rechterbinnenwand van de magnetron.

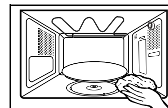
4. Sluit de deur.




5. Druk op de toets **Stoomreiniging** ( ).
   Er kan tijdens de stoomreiniging in de magnetron **STOOMNEVEL** ontstaan.
   Dit is geen defect **MAAR STOOM DIE** het licht **BINNENIN DEMPT**.



6. Open de deur.



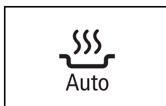
7. Reinig de oven met een droge theedoek.
   Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.

**Waarschuwing!**

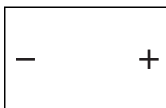
- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de "**Stoomreiniging**".
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

## Automatisch opwarmen

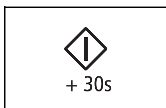
***De automatische opwarmfunctie kent vier voorgeprogrammeerde bereidingstijden.***
***U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.***
***U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.***
***Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.***




1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch opwarmen** ( ) te drukken.




2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (—) en (+).
   (Zie de tabel hiernaast.)




3. Druk op de toets .
   Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
   1) Laat de oven vier pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

## Instellingen voor automatisch opwarmen

***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.***

| Code/Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|
| 1. **Kant-en-klaarmaaltijd** (gekoeld) | 300-350 gr.<br>400-450 gr. | 3 min. | De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). |
| 2. **Verse groenten** | 200-250 gr.<br>300-350 gr.<br>400-450 gr.<br>500-550 gr.<br>600-650 gr.<br>700-750 gr. | 3 min. | Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-450 gr., 60 ml (4 eetlepels) voor 500-650 gr. en 75 ml (5 eetlepels) voor 700-750 gr. Na de bereiding doorroeren. (Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.) |
| 3. **Kipdelen** | 200-300 gr.<br>(1 st.)<br>400-500 gr.<br>(2 st.)<br>600-700 gr.<br>(2-3 st.)<br>800-900 gr.<br>(3-4 st.) | 3 min. | Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het hoge rooster met het vel naar beneden.<br>Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. |
| 4. **Ingevroren broodjes** | 100-150 gr.<br>(2 st.)<br>200-250 gr.<br>(4 st.)<br>300-350 gr.<br>(6 st.) | 2 min. | De broodjes in een cirkel op het metalen rooster leggen.<br>Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. |

NL

NL

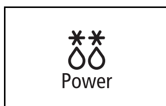
# Automatisch ontdooien

***Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.***

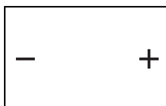
***U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.***

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

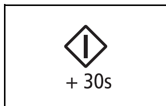
***Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.***




1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch ontdooien** (Power) te drukken.
(Zie de tabel hiernaast)




2. Stel het gewicht van het voedsel in door op de toetsen (—) en (+) te drukken.
U kunt maximaal een gewicht van 2000 gr. instellen.
(Voor brood/gebak kunt u maximaal een gewicht van 1000 gr. instellen.)




3. Druk op de toets ◇.
Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.
   - Druk nogmaals op ◇ om het ontdooien te voltooien.

✉ U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie Bereiden / Opwarmen met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Bereiden / Opwarmen" page 7 voor meer informatie.

# Instellingen voor automatisch ontdooien

***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.***

***Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een keramisch bord.***

| Code/ Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|
| **1. Vlees** | 200 - 2000 g | 20-60 min. | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. |
| **2. Gevogelte** | 200 - 2000 g | 20-60 min. | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. |
| **3. Vis** | 200 - 2000 g | 20-50 min. | Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. |
| **4. Brood/ gebak** | 125 - 1000 g | 5-20 min. | Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. |



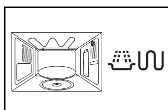
Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Handmatig ontdooien met een vermogen van 180 W. Meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden vindt u op page 20

# Automatisch krokant bereiden

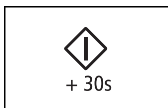
***Bij de functie Automatisch krokant bereiden wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld.***

***U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.***

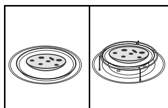
***Plaats het bruineerbord midden op het draaiplateau en sluit de deur.***



1. Verwarm het bruineerbord in de hoogste combistand magnetron + grill.
   Druk hiervoor op de toets **Combistand** ( ) en stel de voorverwarmtijd (3 tot 5 min.) in met de toetsen (—) en (+).



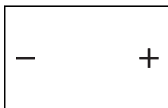

2. Druk op de toets .
   ☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.



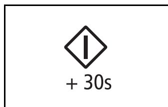
3. Open de deur.
   Leg de gerechten op het bruineerbord.
   Sluit de deur.
   Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.




4. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch krokant bereiden** ( ) te drukken.




5. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (—) en (+).
   (Zie de tabel hiernaast)




6. Druk op de toets .
   Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
   1) Laat de oven vier pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



**Het bruineerbord reinigen**
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.



Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.



**Opmerking**
Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch krokant bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij deze programma's wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.***

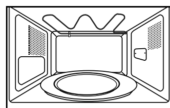
***Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau 3 tot 5 minuten voor te verwarmen met de combinatie 600 W en grill. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!***

| Code/Gerecht (-18°C) | Portie | Voorverwarmtijd | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1. **Ingevroren pizza** | 200 gr.<br>300 gr.<br>400 gr.<br>500 gr. | 5 min. | - | Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Leg de pizza op het bord. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| 2. **Stokbroodjes (diepvries)** | 150 gr. (1st.)<br>250 gr. (2st.)<br>350 gr. (3st.) | 4 min. | 2-3 | Verwarm het bruineerbord voor met de functie 450 W + Grill. Leg één stokbroodje op het bruineerbord, niet helemaal in het midden, leg 2 stokbroodjes naast elkaar op het bord. Dit programma is geschikt voor broodjes met beleg, (zoals groenten, ham en kaas) en pizzasnacks. |
| 3. **Bevroren hartige taart** | 150 gr. (1st.)<br>300 gr. (1-2st.)<br>450 gr. (1-2st.) | 3 min. | 1-2 | Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Leg de bevroren hartige taart op het bord. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| 4. **Bevroren kipnuggets** | 250 gr.<br>500 gr. | 4 min. | - | Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Bruineerbord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten. |

# Handmatig krokant bereiden

***Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord.***

***U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.***



1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W+ Grill ( )] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.
   ☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
   ❄ Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.
   ❄ Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
   ☛ Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).
   ☛ Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. Zie de tabel op de volgende pagina.



**Het bruineerbord reinigen**

Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.



Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.



**Opmerking**

Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

***Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen.***

***Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill( ) en volg de tijden en instructies uit de tabel op.***

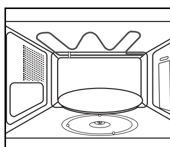
| Gerecht | Portie | Vermogen | Voorverwarmtijd | Bereidingstijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bacon** | 4 plakjes (80 gr.)<br>8 plakjes (160 gr.) | 600 W + Grill | 3 min. | 3-3½ min.<br>4½ -5 min. | Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| **Gegrilde tomaat** | 200 gr. (2 st.)<br>400 gr. (4 st.) | 450 W + Grill | 3 min. | 3 min.<br>4 min. | Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| **Burgers (diepvries)** | 2 st. (125 gr.)<br>4 st. (250 gr.) | 600 W + Grill | 3 min. | 6-6½ min.<br>8-8½ min. | Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren burgers in een cirkel op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 4-5 minuten omkeren. |
| **Minipizza (diepvries)** | 100-150 gr.<br>200-250 gr. | 600 W + Grill | 5 min. | 3-3½ min.<br>4-4½ min. | Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren pizzastukken in een cirkel op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| **Ovenfrites (diepvries)** | 200 gr.<br>300 gr.<br>400 gr. | 450 W + Grill | 4 min. | 9 min.<br>12 min.<br>15 min. | Bruineerbord voorverwarmen. De ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Zet het bruineerbord op het rooster. Halverwege de bereidingstijd omkeren. |
| **Aardappel en in de schil** | 250 gr.<br>500 gr. | 600 W + Grill | 4 min. | 4½-5 min.<br>7-7½ min. | Bruineerbord voorverwarmen. Aardappelen doormidden snijden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Leg ze in een cirkel. Zet het bruineerbord op het rooster. |
| **Vissticks (diepvries)** | 150 gr. (5 st.)<br>300 gr. (10 st.) | 600 W + Grill | 4 min. | 6-6½ min.<br>8½-9 min. | Bruineerbord voorverwarmen. Smeer het bruineerbord in met 1 eetl. olie. Leg de vissticks in een cirkel op het bord. Na 3½ minuut (5 st.) of 5 minuten (10 st.) omkeren. |

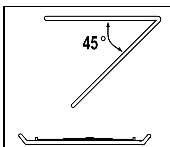
# De plaats van het grillelement bepalen

***Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen. Er wordt slechts één stand aangegeven. De consument moet weten wanneer het grillelement in de verticale stand moet worden geplaatst.***

- ***Horizontale stand voor grillen of bereiding in de combistand magnetron+ grill***

☛ Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.



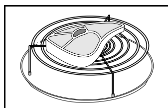



| Als u het grillelement wilt zetten in de... | Voert u voert deze stappen uit... |
|---|---|
| Horizontale positie (grill of gecombineerd magnetron + grill) | ◆ Het grillelement naar u toe trekken<br>◆ Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan de bovenkant van de oven |

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

# Accessoires selecteren

***Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.***

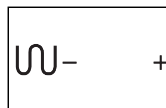


Als u de combistand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

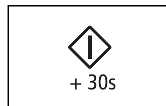
✉ Zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op page 16 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek.

# Grillen

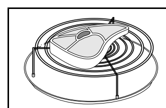
***Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.***



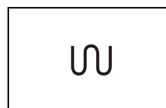

1. Verwarm de grill tot de vereiste temperatuur door op de toets **Grill** (∪∩∪) te drukken en stel de voorverwarmtijd in met behulp van de toetsen (—) en (+).



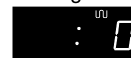

2. Druk op de toets ◇.

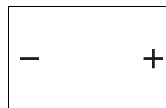


3. Open de deur en leg het gerecht op het rooster. Sluit de deur.

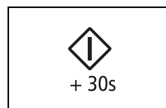


4. Druk op de toets ∪∩∪.
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:




5. Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen (—) en (+) te drukken.
   De maximale grilltijd is 60 minuten.




6. Druk op de toets ◇.
   Resultaat: Het grillen begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
   1) Laat de oven vier pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

 Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aangaat tijdens het grillen.
Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

 Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
Controleer of het grillelement in de horizontale stand is.

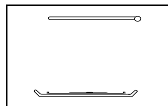
NL

# Combistand Magnetron + Grill

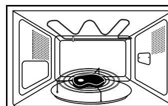
***U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.***

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.



**1.** Controleer of het grillelement in de horizontale stand is; raadpleeg voor meer details page 13.



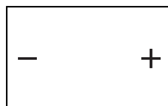
**2.** Open de deur.
Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau.
Sluit de deur.



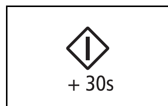
**3.** Druk op de toets **Combistand**( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(Magnetron + Grillstand)
600 W (max. vermogen)

✉ Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Combistand** ( ) opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.

☛ Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.




**4.** Stel de gewenste bereidingstijd in door, zoals gewenst, op de toetsen (—) en (+) te drukken.
De maximale bereidingstijd is 60 minuten.




**5.** Druk op de toets .
Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

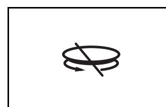
✉ Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.

# Draaiplateau handmatig stoppen

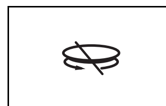
***Met de toets Draaiplateau aan/uit ( ) kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen.***

☛ Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

☛ **Waarschuwing** ! Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.
- Reden: Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.



**1.** Druk op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ).
Resultaat: Het symbool Draaiplateau aan/uit ( ) verschijnt in het display en het draaiplateau draait niet.



**2.** U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) te drukken.
Resultaat: Het symbool Draaiplateau aan/uit ( ) verschijnt in het display en het draaiplateau draait weer.

✉ Druk niet tijdens het bereidingsproces op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ).

# Het geluidssignaal uitschakelen

***U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.***




**1.** Druk de toetsen Stop en +30s gelijktijdig in.
Resultaat:
- De volgende indicatie verschijnt:

OFF

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.




**2.** Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op Stop en +30s.
Resultaat:
- De volgende indicatie verschijnt:

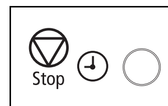
On

- De oven werkt weer met het geluidssignaal.

# Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

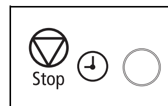
***Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen", zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.***
***De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.***

NL




**1.** Druk de toetsen Stop en klok gelijktijdig in.
Resultaat:
- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In de display wordt "L" weergegeven.

L




**2.** Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op Stop en klok.
Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

# Richtlijnen voor kookmaterialen

***Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.***

***Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.***

***In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.***

| Kookmateriaal | Magnetron bestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓✗ | Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan. |
| **Bruinplateau** | ✓ | Niet langer dan acht minuten voorverwarmen. |
| **Porselein en aardewerk** | ✓ | Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| **Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden** | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| **Fast-foodverpakkingen** | | |
| • Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| • Papieren zakken en kranten | ✗ | Kunnen vlam vatten. |
| • Kringlooppapier en metalen garneringen | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| **Glas** | | |
| • Ovenvaste serveerschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |
| **Metaal** | | |
| • Schalen | ✗ | Kunnen vonken en brand veroorzaken |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Borden, bekers, servetten en keukenrol | ✓ | Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. |
| • Kringlooppapier | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| **Plastic** | | |
| • Opbergdozen | ✓ | Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. |
| • Plasticfolie | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. |
| • Diepvrieszakken | ✓✗ | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| **Vetvrij papier** | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

**✓ : Aanbevolen**
**✓✗: Wees voorzichtig**
**✗ : Onveilig**

### *Microgolven*

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

### *Bereiding*

**Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:**
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

**Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:**
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

**Afdekken tijdens het verwarmen**
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

**Nagaartijden**
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

**Bereiding van diepvriesgroenten**

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinazie | 150 gr. | 600 W | 5-6 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Broccoli | 300 gr. | 600 W | 8-9 | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Erwten | 300 gr. | 600 W | 7-8 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Sperziebonen | 300 gr. | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde groenten (wortelen/erwten/ maïs) | 300 gr. | 600 W | 7-8 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde Chinese groenten | 300 gr. | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |

**Bereiding van rijst en pasta**

**Rijst**: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta**: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Witte rijst (snelkook) | 250 gr.<br>250 gr. | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe. |
| Bruine rijst (snelkook) | 250 gr.<br>250 gr. | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe. |
| Gemengde rijst (rijst en wilde rijst) | 250 gr. | 900 W | 16-17 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| Gemengde granen (rijst en graan) | 250 gr. | 900 W | 17-18 | 5 | Voeg 400 ml koud water toe. |
| Pasta | 250 gr. | 900 W | 10-11 | 5 | Voeg 1000 ml kokend water toe. |

NL

**Bereiding van verse groenten**

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

**Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).**

| Gerecht | Portie | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 gr.<br>500 gr. | 4-4½<br>8-8½ | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. |
| Spruitjes | 250 gr. | 5½-6½ | 3 | Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe. |
| Wortelen | 250 gr. | 4½-5 | 3 | Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte. |
| Bloemkool | 250 gr.<br>500 gr. | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte.<br>Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. |
| Courgette | 250 gr. | 3½-4 | 3 | Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. |
| Aubergine | 250 gr. | 3½-4 | 3 | Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. |
| Prei | 250 gr. | 4½-5 | 3 | Snijd de prei in dikke plakken. |
| Champignons | 125 gr.<br>250 gr. | 1½-2<br>3-3½ | 3 | De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. |
| Uien | 250 gr. | 5½-6 | 3 | Uien doormidden of in plakjes snijden.<br>Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. |
| Paprika | 250 gr. | 4½-5 | 3 | Snijd de paprika in reepjes. |
| Aardappelen | 250 gr.<br>500 gr. | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. |
| Koolraap | 250 gr. | 5-5½ | 3 | Snijd de koolraap in kleine blokjes. |

## *OPWARMEN*

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.
Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

**Plaatsing en afdekken**

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

**Vermogenstanden en doorroeren**

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

**Opwarm- en nagaartijden**

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

## *VLOEISTOFFEN OPWARMEN*

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

NL

## BABYVOEDING OPWARMEN

**Babyvoeding:**

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

**Babymelk:**

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ongeveer 37 °C.

**Opmerking:**

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

### Dubbel opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Soep (gekoeld) | 2 x 250 gr.<br>2 x 350 gr. | 900 W | 3½-4½<br>5-6 | 2-3 | In twee diepe borden gieten en afdekken. Plaats één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. |
| Kipcurry met rijst (diepvries) | 2 x 350 gr. | 600 W | 7-8½ | 3 | Verdeel het diepvriesgerecht over twee keramische borden. Afdekken met plastic magnetronfolie. Plaats één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster. |
| Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld) | 2 x 350 gr. | 600 W | 7½-9 | 3 | Verdeel 2-3 diepvriesgerechten over twee keramische borden. Afdekken met plastic magnetronfolie. Plaats één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster. |

### Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Dranken (koffie, thee, water) | 150 ml (1 kop)<br>300 ml (2 koppen)<br>450 ml (3 koppen)<br>600 ml (4 koppen) | 900 W | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2 | In kopjes gieten en niet afdekken:<br>1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. |
| Soep (gekoeld) | 250 gr.<br>350 gr.<br>450 gr.<br>550 gr. | 900 W | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3 | Gebruik een diep keramisch bord.<br>Dek het af met een plastic deksel.<br>Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. |
| Stoofschotel (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| Pasta met saus (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 3½-4½ | 3 | Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. |
| Gevulde pasta met saus (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 4-5 | 3 | De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen.<br>Dek het af met een plastic deksel.<br>Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld) | 350 gr.<br>450 gr.<br>550 gr. | 600 W | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3 | Leg de bestanddelen 2-3 waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. |

NL

## Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Babyvoeding (groenten en vlees) | 190 gr. | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |
| Babypap (graan + melk + fruit) | 190 gr. | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |
| Babymelk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. tot 1 min. 10 sec. | 2-3 | Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |

## *Handmatig ontdooien*

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.
Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien
Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

**Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).**

| Gerecht | Portie | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Vlees<br>Gehakt<br>Varkenslapjes | 200gr.<br>400gr.<br>250gr. | 6-7<br>10-12<br>7- 8 | 5-25 | Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Gevogelte<br>Kipdelen<br>Hele kip | 500g (2 st.)<br>1200gr. | 14-15<br>32-34 | 15-40 | Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Vis<br>Visfilet /<br>Hele vis | 200gr.<br>400gr. | 6-7<br>11-13 | 5-15 | De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Fruit<br>Bessen | 250gr. | 6-7 | 5-10 | Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. |
| Brood<br>Broodjes (elk ongeveer 50 gr.)<br>Boterhammen<br>Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel) | 2 st.<br>4 st.<br>250gr.<br>500gr. | 1-1½<br>2½-3<br>4-4½<br>7-9 | 5-20 | Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |

## *Grill*

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

**Kookmaterialen voor grillen:**
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

**Gerechten die kunnen worden gegrild:**
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

**BELANGRIJK:**
Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

## *Magnetron + Grill*

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

**Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill**
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

**Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:**
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

**BELANGRIJK:**
Bij gebruik van de combistand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

**<u>Grillen van bevroren gerechten</u>**
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

| Vers gerecht | Portie | Vermogen | 1e kant tijd (min) | 2e kant tijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Broodjes (elk ongeveer 50 gr.) | 2 st.<br>4 st. | Magnetron + Grill | 300 W + Grill<br>1½-2<br>2½-3 | Alleen grill<br>1-2<br>1-2 | De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan. |
| Stokbroodjes / knoflookbrood | 200-250 gr. (2 st.) | 450 W + Grill | 450 W + Grill 3½-4 | Alleen grill 2-3 | Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten staan. |
| Gegratineerde groenten of aardappelen | 400 gr. | 450 W + Grill | 13-15 | -- | Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne) | 400 gr. | 600 W + Grill | 14-16 | -- | Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen.<br>Zet de schotel op het draaiplateau.<br>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Gegratineerde vis | 400 gr. | 450 W + Grill | 16-18 | - | Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |

NL

## Grillen van verse gerechten

**Verwarm de grill 4 minuten voor in de grillstand.**

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

| Vers gerecht | Portie | Vermogen | 1e kant tijd (min.) | 2e kant tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Geroosterd brood | 4 st. (elk 25 gr.) | Alleen grill | 3½-4½ | 3-4 | De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen. |
| Broodjes (kant-en-klaar) | 2-4 stuks | Alleen grill | 2½-3½ | 1½-2½ | Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen. |
| Gegrilde tomaat | 200 gr. (2 st.)<br>400 gr. (4 st.) | 300 W + Grill | 3½-4½<br>5-6 | -- | Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen.<br>Op het rooster zetten. |
| Tosti met tomaat/kaas | 4 st. (300 gr.) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen.<br>2-3 minuten laten staan. |
| Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas) | 2 st. (300 gr.)<br>4 st. (600 gr.) | 450 W + Grill | 3½-4½<br>6-7 | -- | Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen.<br>2 sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen.<br>2-3 minuten laten staan. |
| Aardappelen in de schil | 250 gr.<br>500 gr. | 600 W + Grill | 4½-5½<br>6½-7½ | -- | Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill. |
| Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld) | 500 gr. | 450 W + Grill | 9-11 | - | Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na de bereiding<br>2-3 minuten laten staan. |

| Vers gerecht | Portie | Vermogen | 1e kant tijd (min.) | 2e kant tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Kipdelen | 450 gr. (2 st.)<br>650 gr. (2-3 st.)<br>850 gr. (4 st.) | 300 W + Grill | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8<br>8-9<br>9-10 | Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. Geen kipdelen in het midden van het rooster plaatsen.<br>2-3 minuten laten staan. |
| Geroosterde kip | 900 gr.<br>1100 gr. | 450 W + Grill | 10-12<br>12-14 | 9-11<br>11-13 | Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het draaiplateau. Na het grillen 5 minuten laten staan. |
| Lamskarbonade (medium) | 400 gr. (4 st.) | Alleen grill | 10-12 | 8-9 | Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden.<br>In een cirkel op het rooster leggen.<br>Na het grillen<br>2-3 minuten laten staan. |
| Varkenslapjes | 250 gr. (2 st.)<br>500 gr. (4 st.) | Magnetron + Grill | 300 W + Grill<br>6-7<br>8-10 | Alleen grill<br>5-6<br>7-8 | Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden.<br>In een cirkel op het rooster leggen. Na het grillen<br>2-3 minuten laten staan. |
| Geroosterde vis | 450 gr.<br>650 gr. | 300 W + Grill | 6-7<br>7-8 | 7-8<br>8-9 | Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. |
| Gebakken appel | 2 appel (ongeveer 400 gr.)<br>4 appels (ongeveer 800 gr.) | 300 W + Grill | 6-7<br>10-12 | -- | Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. Zet de schotel op het draaiplateau. |

# Kooktips (vervolg)

## Speciale tips

**Boter smelten**
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

**Chocolade smelten**
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

**Gekristalliseerde honing smelten**
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

**Gelatine smelten**
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

**Glazuur bereiden (voor cake en taarten)**
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

**Jam maken**
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

**Pudding koken**
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

**Geschaafde amandel bruinen**
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
Voor 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

# De magnetronoven reinigen

NL

***De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:***

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Draaiplateau en loopring***

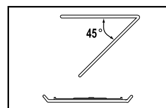
 ALTIJD controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

 Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

 **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

 **Reinig de** binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.




Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

NL

# De magnetronoven opbergen of laten repareren

***Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.***

***De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:***

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

***Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.***



**NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

**Reden**: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.



Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

***Netherlands***



***Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)***

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

# Technische specificaties

***SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.***

| **Model** | **GE109M / GE109MST** |
|---|---|
| **Energiebron** | 230V ~ 50 Hz |
| **Opgenomen vermogen**<br>Magnetronfunctie<br>Grill<br>Combistand | <br>1400 W<br>1300 W<br>2700 W |
| **Afgegeven vermogen** | 100 W/900 W (IEC-705) |
| **Frequentie** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Koeling** | Ventilator met motor |
| **Afmetingen**( (B x H x D)<br>Buitenzijde<br>Ovenruimte | <br>517 x 297 x 436 mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| **Volume** | 28 liter |
| **Gewicht**<br>Netto | <br>circa 16 kg |

SAMSUNG ELECTRONICS

VRAGEN OF OPMERKINGEN

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| BELGIUM | 02 201 24 18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| LUXEMBURG | 02 261 03 710 | www.samsung.com/lu |
| NETHERLANDS | 0900 - SAMSUNG<br>(0900-726-7864, € 0.10/Min) | www.samsung.com/nl |